Bactistart

Activateur de la fermentation malolactique

Caractéristiques : Activateur complexe pour les bactéries lactiques (Oenococcus oeni) responsables de la fermentation malolactique.
Bactistart est une association de levures inactivées riches en acides aminés et polysaccharides et de cellulose.

Bactistart fournit l'azote aminé assimilable par les bactéries lactiques nécessaire à leur croissance et à leur survie (les bactéries lactiques ne peuvent assimiler l'azote ammoniacal).
Bactistart est particulièrement recommandé les vins issus de moûts pauvres en azote ou résultants de fermentation alcoolique par des levures exigeantes en nutriments azotés.

Les polysaccharides des levures inactivées jouent un rôle protecteur vis à vis des bactéries lactiques en se combinant avec les tanins qui inhibent leur métabolisme.

Bactistart contient aussi des micro-nutriments et des vitamines qui interviennent comme co-facteurs dans les mécanismes métaboliques de la fermentation malolactique par les bactéries.

Bactistart apporte les éléments essentiels aux bactéries lactiques sélectionnées, permettant ainsi leur bonne implantation avec un démarrage rapide de la fermentation malolactique et le maintien d'une population bactérienne suffisante jusqu'à dégradation complète de l'acide malique.

Mode d'emploi : Diluer la totalité de la dose de Bactistart nécessaire dans un peu d'eau tiède et incorporer la suspension directement dans le vin après avoir ensemencé celui-ci avec des bactéries sélectionnées. Homogénéiser doucement sans aérer.

Dose d'emploi : 20 g par hl de vin

Conditionnement **:** Sachet de 200 g.

Conservation : Stocker dans un local sec et frais. Les sachets entamés seront refermés hermétiquement et doivent être utilisés rapidement.

Compte tenu de la variabilité du produit naturel à traiter et de la diversité des traitements associés, les indications portées sur nos fiches techniques ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire - Edition : 27/10/2009